



ACQUISTATO IL

Esposizione Sibona Grappa XO Con 2 Bicchieri



Oltre sei anni di maturazione in legno per donare al distillato complessità e morbidezza

Qui i giochi si fanno seri. Nel mondo dei distillati, infatti, la sigla "XO" significa "extra old" ed è l'appellativo riservato ai migliori spirit, invecchiati in legno per almeno sei anni, fino a giungere a una maturazione ottimale. Se nel mondo dei Cognac questa indicazione è piuttosto comune, nella grappa sono pochi, se non pochissimi, i produttori disposti ad attendere così a lungo prima di mettere in vendita i propri prodotti. Lo fa Sibona che iniziò con "il progetto XO" già diversi anni fa. Questa Grappa Riserva, nasce da una sapiente selezione delle migliori partite di vinaccia proveniente solo dalle Langhe e dal Roero. Le varietà utilizzate sono il Nebbiolo, quello da cui si ottengono Barolo e Barbaresco, e Barbera. Per la maturazione, XO di Sibona riposa ben oltre i sei anni previsti in piccoli tonneau di legno di rovere francese. Il risultato di tanta passione - e pazienza - è un distillato dai sapori caldi e complessi, con una personalità forte e innovativa, dedicato al vero intenditore. XO è proposta qui in una speciale confezione regalo con due eleganti bicchieri capaci di valorizzare al meglio il ricco patrimonio aromatico del distillato.

Svinando®

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 44% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo After dinner, Meditazione

Abbinamento
Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821